

## ИЗДЕЛИЯ ХЛЕБОБУЛОЧНЫЕ СЛОЕННЫЕ

## Технические условия

Puff-pastry bakery products.  
SpecificationsГОСТ  
9511—80

ОКП 91 1500

Дата введения 01.01.81

Обязательные требования, направленные на обеспечение безопасности для жизни и здоровья населения, изложены в пп. 1.6; 1.9—1.10; 2.2; 3.2.

(Введен дополнительно, Изм. № 4).

## 1. ТЕХНИЧЕСКИЕ ТРЕБОВАНИЯ

1.1. Слоеные изделия должны вырабатываться в соответствии с требованиями настоящего стандарта из пшеничной муки высшего сорта и другого сырья с соблюдением санитарных правил, рецептур и технологических инструкций, утвержденных в установленном порядке.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 4).

1.2. (Исключен, Изм. № 1).

1.3. Слоеные изделия должны вырабатываться следующих наименований и массы в килограммах:

булочки слоеные — 0,05 и 0,1;

слойка детская — 0,07;

слойка кондитерская — 0,1;

слойка свердловская — 0,1;

конвертики слоеные с повидлом — 0,075;

розанчики слоеные с вареньем — 0,1.

Отклонение массы каждого изделия и средней массы 10 изделий в меньшую сторону в конце срока максимальной их выдержки на предприятии после выемки из печи не должно превышать соответственно 5 и 3 % установленной массы одного изделия.

Отклонение массы изделия в большую сторону от установленной массы не ограничено.

(Измененная редакция, Изм. № 1, 3, 4).

1.4. По органолептическим показателям слоеные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 1.

Таблица 1

| Наименование показателя | Характеристика  |
|-------------------------|---|
| Внешний вид:<br>форма   | Нераспывчатая. Булочки слоеной — квадратная с притисками, округлая или треугольная; слойки детской — продолговатая, с видимыми слоями и рельефами, образующимися при разделке изделий, допускаются боковые притиски; слойки кондитерской — квадратная или округлая; слойки свердловской — квадратная или прямоугольная с притисками; конвертика слоеного с повидлом — продолговато-овальная с одним или двумя боковыми притисками, розанчика слоеного с вареньем — округлая |
| поверхность             | Булочек слоеных, конвертиков слоеных с повидлом, слойки детской, кондитерской и свердловской, розанчиков слоеных с вареньем — смазанная яйцом.<br>Отделана: у слойки детской и булочек слоеных — сахарной пудрой, у слойки свердловской и розанчиков слоеных с вареньем — отделочной крошкой, у конвертиков слоеных с повидлом — рубленным орехом. Между скрепленными концами конвертика может быть видно повидло. Допускается выработка слоеных булочек без отделки        |

| Наименование показателя | Характеристика   |
|-------------------------|--|
| Цвет                    | От светло-коричневого до коричневого, с боковых сторон и в местах надрезов или складок более светлый |
| Состояние мякиша:       |  |
| пропеченность           | Хорошо пропеченный, без уплотнений   |
| промес                  | Без комочков и следов непромеса  |
| структура               | С легко отделимыми друг от друга отдельными слоями   |
| Вкус                    | Сладковатый, свойственный данному виду изделий, без постороннего привкуса                            |
| Запах                   | Свойственный данному виду изделия, без постороннего запаха   |

**(Измененная редакция, Изм. № 1, 2, 3).**

1.5. По физико-химическим показателям слоеные изделия должны соответствовать требованиям, указанным в табл. 2.

1.6. В изделиях не допускаются посторонние включения, хруст от минеральной примеси, признаки болезней и плесени.

1.7. Срок максимальной выдержки слоеных изделий на предприятии после выемки из печи — не более 6 ч.

**(Измененная редакция, Изм. № 2, 3).**

1.8. Укладывание слоеных изделий — по ГОСТ 8227. Лотки должны быть выстланы бумагой по ГОСТ 8273.

**(Введен дополнительно, Изм. № 3).**

Таблица 2

| Наименование изделия          | Показатели и нормы            |                                    |   |
|-------------------------------|-------------------------------|------------------------------------|---|
|                               | Влажность мякиша, %, не более | Кислотность мякиша, град, не более | Массовая доля сахара в пересчете на сухое вещество, % |
| Булочки слоеные               | 35,0                          | 2,5                                | 20,0±2,0  |
| Слойка детская                | 35,0                          | 2,5                                | 11,5±2,0  |
| Слойка кондитерская           | 33,0                          | 2,5                                | 17,0±2,0  |
| Слойка свердловская           | 35,0                          | 2,5                                | 16,5±2,0  |
| Конвертики слоеные с повидлом | 35,0                          | 2,5                                | 16,5±2,0  |
| Розанчики слоеные с вареньем  | 35,0                          | 2,5                                | 9,5±1,0   |

Примечание. Превышение верхнего предела по массовой доле сахара допускается.

**(Измененная редакция, Изм. № 3).**

1.9. Содержание токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях не должно превышать допустимые уровни, установленные Медико-биологическими требованиями и санитарными нормами качества продовольственного сырья и пищевых продуктов<sup>1</sup>, утвержденными Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89.

1.10. Сырье, применяемое при изготовлении слоеных изделий, должно соответствовать требованиям действующей нормативно-технической документации, Медико-биологическим требованиям и санитарным нормам качества продовольственного сырья и пищевых продуктов<sup>1</sup>, утвержденным Минздравом СССР № 5061 от 01.08.89.

**1.9, 1.10. (Введены дополнительно, Изм. № 4).****2. ПРИЕМКА**

2.1. Правила приемки — по ГОСТ 5667. В товарно-транспортной накладной проставляют штамп на соответствие партии изделий требованиям настоящего стандарта и время выемки изделий из печи.

2.2. Контроль за содержанием токсичных элементов, микотоксинов и пестицидов в слоеных изделиях осуществляется в соответствии с порядком, установленным производителем продукции по согласованию с органами Госкомсанэпиднадзора и гарантирующим безопасность продукции.

2.3. Массовую долю сахара определяют по требованию потребителя.

**Разд. 2. (Измененная редакция, Изм. № 4).**

<sup>1</sup> На территории Российской Федерации действуют СанПиН 2.3.2.560—96.



### 3. МЕТОДЫ АНАЛИЗА

3.1. Отбор образцов по ГОСТ 5667.

**(Измененная редакция, Изм. № 2).**

3.2. Методы анализа по ГОСТ 5670, ГОСТ 5672, ГОСТ 21094. Содержание токсичных элементов определяют по ГОСТ 26927, ГОСТ 26930 — ГОСТ 26934 микотоксинов и пестицидов — по методам, утвержденным органами Госкомсанэпиднадзора.

**(Измененная редакция, Изм. № 3, 4).**

### 4. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

4.1. Хранение и транспортирование слоеных изделий — по ГОСТ 8227.

4.2. Срок реализации слоеных изделий в розничной торговой сети с момента выемки их из печи — 16 ч.

4.1; 4.2. **(Измененная редакция, Изм. № 3).**

4.3. Реализация слоеных изделий в розничной торговой сети должна осуществляться при наличии информационных сведений об энергетической ценности, содержании белка, жира и углеводов в 100 г изделий.

Предприятием-изготовителем указанная информация в виде информационных листков сообщается предприятиям торговли, которые доводят ее до потребителя.

**(Измененная редакция, Изм. № 4).**

**ИНФОРМАЦИОННЫЕ ДАННЫЕ**

1. РАЗРАБОТАН И ВНЕСЕН Министерством пищевой промышленности СССР
2. УТВЕРЖДЕН И ВВЕДЕН В ДЕЙСТВИЕ Постановлением Государственного комитета СССР по стандартам от 11.06.80 № 2717
3. ВЗАМЕН ГОСТ 9511—60
4. ГОСТ 9511—80 унифицирован с УСТ 394—61
5. ССЫЛОЧНЫЕ НОРМАТИВНО-ТЕХНИЧЕСКИЕ ДОКУМЕНТЫ

| Обозначение НТД, на который дана ссылка | Номер пункта |
|---|--------------|
| ГОСТ 5667—65                            | 2.1, 3.1     |
| ГОСТ 5670—96                            | 3.2          |
| ГОСТ 5672—68                            | 3.2          |
| ГОСТ 8227—56                            | 1.8, 4.1     |
| ГОСТ 8273—75                            | 1.8          |
| ГОСТ 21094—75                           | 3.2          |
| ГОСТ 26927—86                           | 3.2          |
| ГОСТ 26930-86 — ГОСТ 26934-86           | 3.2          |

6. Ограничение срока действия снято по протоколу № 5—94 Межгосударственного Совета по стандартизации, метрологии и сертификации (ИУС 11-12—94)
7. ИЗДАНИЕ с Изменениями № 1, 2, 3, 4, утвержденными в декабре 1985 г., феврале 1989 г., мае 1989 г., марте 1995 г. (ИУС 4—86, 5—89, 8—89, 6—95)